Drink more responsibly

Nachhaltige Rezepte

für Deine Bar

Rezeptübersicht

Frühling

Feels Like Home Spritz.....1
Spring Awakening.....2
Zero Waste Cuban Spritz.....3

Sommer

Absolut Summer.....4
Zero Waste Frozen Margarita..5
Summer In The City.....6
Bloody Sun.....7

Herbst

Sparkling Pear.....8
Thyme Flies.....9
Green Brew.....10
No Need To Fly.....11

Winter

Bergamotte Collins.....12
Save The Bees.....13
Zero Waste Gimlet.....14
Planet Martini.....15

Liebe Gastronom:innen,

das Thema Nachhaltigkeit spielt für immer mehr Menschen eine große Rolle und macht auch vor der Gastronomie nicht halt. Genau deswegen haben wir unsere Plattform „Bar World of Tomorrow gestartet! Darin wollen wir nach und nach Inhalte sammeln, die Dir Hilfestellung geben und einfache Tricks aufzeigen, wie Du deinen Betrieb nachhaltiger gestalten kannst.

Was erwartet Dich also in diesem Booklet? Im ersten Teil haben wir Rezepte gesammelt, die zum Großteil mit saisonalen, regionalen und nachhaltigen Zutaten auskommen. Im Anschluss findest Du praktische Tipps und Anleitungen, wie Du durch Upcycling deinen Laden nachhaltig ausstatten kannst, oder nach dem Zero-Waste Prinzip aus überschüssigen Waren haltbare Zutaten für Deine Bar herstellst. Dieses Booklet allein ist natürlich nicht der einzige Schlüssel zum Erfolg und für Nachhaltigkeit an der Bar.
Wir hoffen aber, dass es Dir Inspiration gibt und Dich dazu verleitet, Dich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Wir sind dankbar für jedes Feedback und würden uns freuen, wenn Du deine Umsetzungen oder Ideen mit uns teilst. Denn nur gemeinsam können wir eine Veränderung bewirken und die Branche, die wir lieben und leben, Schritt für Schritt besser machen.

Good Times for a good Place
Genuss mit Verantwortung

Your Créateurs de Convivialité
Pernod Ricard Deutschand GmbH

Frühling

Was hat gerade Saison?

z.B. Rhabarber, Apfel

Feels Like Home Spritz

Einfacher Drink

4 cl Jameson Irish Whiskey

2 cl Zitronensaft (Biologisch)

6 cl Weißbier (Biologisch)

4 cl Rhabarbersaft
(Saisonal, Regional & Biologisch)

2 cl Zuckersirup
(Home-Made, Fairtrade & Biologisch)

Garnish Rhabarber Scheiben & Zitronen Zeste

Glas Long Drink Glas

Zubereitung Alle Zutaten, bis auf das Weißbier, mit Eiswürfeln shaken und auf frische Eiswürfel in das Glas abseihen. Mit Weißbier auffüllen.

Dieser einfach zuzubereitende Drink eignet sich perfekt für den Frühling. Die Saison für Rhabarber hat gerade erst begonnen, so dass wir ihn mit gutem Gewissen für diese Kreation verwenden können.
Das Weißbier gibt dem Drink einen frischen und prickelnden Charakter und kann von einer lokalen Brauerei bezogen werden.
Auch bei Jameson ist uns Regionalität wichtig. Gerste und Malz stammen von lokalen Bauern und das gesamte Getreide ist 100% rückverfolgbar und zertifiziert.

Spring Awakening

Einfacher Aperitiv

2 cl Absolut Vodka

2 cl Naturtrüber Apfelsaft
(Saisonal, Regional & Biologisch)

6 cl Apfel Secco
(Saisonal, Regional & Biologisch)

Garnish Apfelscheiben

Glas Champagner Flöte

Zubereitung Den Absolut Vodka mit dem Apfelsaft und Eiswürfeln shaken. In das vorgekühlte Glas abseihen und mit Apfel Secco auffüllen.

Für diesen einfach zuzubereitenden, aber köstlichen Aperitif verwenden wir ausschließlich regionale, saisonale und biologisch erzeugte Zutaten. Um deinen Gästen zu zeigen, dass sie diesen Aperitif ohne schlechtes Gewissen genießen können, kannst Du auf der Speisekarte angeben, von wem Du die Zutaten beziehst.

Wusstest Du schon, dass unser Absolut Vodka bereits vollständig CO2-neutral hergestellt wird? Mehr Informationen dazu findest Du hier:
https://www.pernod-ricard.de/files/media/pdf/brandsheets/absolut-story-master_DE.pdf

Zero Waste

Cuban Spritz

Einfacher Aperitiv

4 cl Havana Club 3yo

2 cl Limette-Minz-Sirup
(Regional & Biologisch)

6 cl Soda

Garnish Minze

Glas Weinglas

Zubereitung Den Havana Club und den Sirup mit Eiswürfeln shaken, in das vorgekühlte Glas abseihen und mit Soda aufgießen.

Wer kennt es nicht? Man plant die Einkäufe für das Wochenende und nach Schichtende am Samstag ist auf einmal noch jede Menge frische Minze und ein paar Limetten übrig.

Bloß nicht wegwerfen! Dieser frische Aperitif eignet sich hervorragend, um diese Reste zu verwerten. Wie? Ganz einfach. Wir machen aus den Resten einen lange haltbaren Sirup. Das Rezept dafür findest Du am Ende des Booklets unter „Do-it-yourself“.
Das kommt bestimmt auch bei Deinen Gästen gut an!

Sommer

Was hat gerade Saison?

z.B. Beeren, Kirschen,

Kräuter und Tomaten

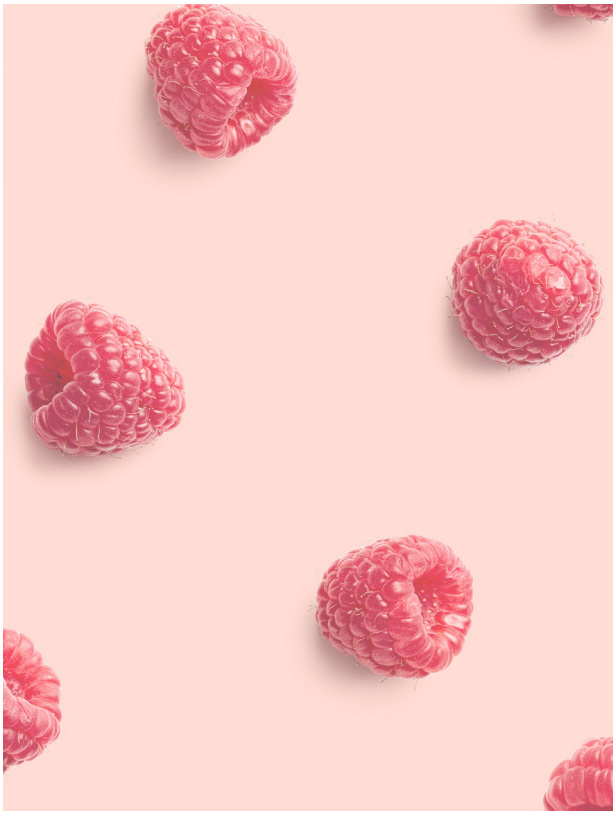
Absolut Summer

Einfacher Aperitiv

1 cl Absolut Raspberry

1 TL Himbeermarmelade
(Saisonal, Regional & Biologisch)

6 cl Cherry Blossom Tonic



Garnish frische Himbeeren

Glas Long Drink

Zubereitung Den Absolut Vodka und die Himbeermarmelade mit Eiswürfeln shaken. Auf frisches Eis durch ein Feinsieb abseihen und mit dem Tonic aufgießen.

Mit dem Sommer kommt auch endlich die Fülle an regionalem Obst. Dieser köstliche Aperitif basiert auf süßen Himbeeren von Bauern aus deiner Umgebung. Schaue doch einfach, ob du auf dem Markt welche bekommen kannst!
Natürlich könntest Du die Marmelade auch einfach kaufen, aber selbstgemacht schmeckt sie noch besser und ein Verweis auf „selbstgemacht“ kommt bei Deinen Gästen immer gut an! Außerdem spart es Energie für Transport und Verpackung.
Auch bei Absolut Vodka versuchen wir Energie zu sparen, wo es geht. Wir arbeiten heute schon 60% effizienter als Durchschnitts-Destillerien*.

*laut BIER 2018-Studie

Zero Waste

Frozen Margarita

Einfacher Aperitiv

6 cl **Altos Plata**

3 cl **Limettensaft** **(Biologisch)**

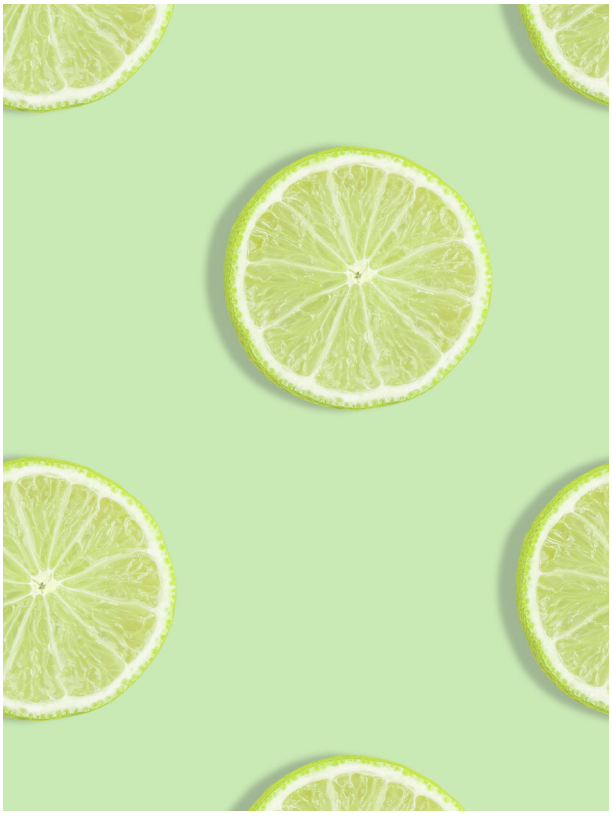
1,5 cl **Agavensirup** **(Biologisch)**

100g **gefrorenes Obst** **(Saisonal)**

Garnish Limettenscheibe oder Obst

Glas Margarita

Zubereitung Alle Zutaten in einen Blender geben und fein mixen.



Leider kommt es allzu oft vor, dass Obst, das bestellt wurde nicht aufgebraucht wird, oder schneller verdirbt als geplant. Doch das ist kein Grund, es wegzuwerfen!
Mit diesem einfachen Rezept lässt sich Abfall vermeiden. Obst, das kurz vor dem Verderben ist oder nicht rechtzeitig verbraucht werden kann, einfach klein schneiden und einfrieren. So hält es sich noch eine lange Zeit und kann für diesen unglaublich erfrischenden Sommerdrink verwendet werden. Dabei ist es ganz egal, um welches Obst es sich handelt.
Auch bei Altos versuchen wir, so gut es geht, Abfälle zu vermeiden. 99% der Abfälle bei Altos sind organisch und werden als Dünger für die Agavenpflanzen wiederverwendet.
Mehr Informationen findest Du hier:
https://www.pernod-ricard.de/files/media/pdf/brandsheets/altos-tequila-story-master_DE.pdf

Summer in the City

Einfacher Aperitiv

4 cl Absolut Vodka

2 cl Italicus

4 Himbeeren
(Regional, Saisonal & Biologisch)

6 Blaubeeren
(Regional, Saisonal & Biologisch)

3 cl Zitronensaft (Biologisch)

2 cl Zuckersirup
(Home-Made, Fairtrade & Biologisch)

Garnish Zitronenzeste & frische Beeren

Glas Coupette

Zubereitung Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken. Durch ein Feinsieb in das vorgekühlte Glas abseihen.

Süße Beeren sind das Highlight des Sommers. Dieser Drink macht sich den einzigartigen Geschmack der Beeren zu Nutze. Er kann sowohl pur als ein Smoothie getrunken, aber auch mit Sekt oder Tonic aufgepeppt werden.
Himbeeren und Blaubeeren haben hierzulande in den Sommermonaten Saison und sind daher ideal für Sommergetränke. Produkte aus heimischem Anbau sorgen für kürzere Transportwege und weniger CO2 in der Atmosphäre. Für den Genuss außerhalb der Saison können auch gefrorene Bio-Beeren verwendet werden. Vergiss nicht, Deinen Gästen davon zu erzählen!
Auch bei Absolut Vodka ist es uns wichtig, möglichst wenig C02 zu produzieren. Deswegen verwerten wir die bei der Fermentation entstehenden CO2 Nebenprodukte, beispielsweise zum Anbau von Gemüse oder Algen.

Bloody Sun

Sophisticated Drink

5 cl Absolut Vodka

2 cl Verjus (Regional & Biologisch)

10 cl Tomatenwasser* **(Saisonal, Regional & Biologisch)**

1 TL weiße Sojasauce (Biologisch)

1 dash Tabasco (Biologisch)

*Für das Tomatenwasser einfach frische Bio-Tomaten in einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. So wird der Saft vom Fruchtfleisch getrennt und es entsteht ein gefilterter klarer Saft voller Aromen. Das übrig gebliebene Fruchtfleisch kann zu einer Tomatenmarmelade verarbeitet oder einfach im Dörrgerät zu einem aromatisierten Tomatenstaub verarbeitet werden.

Garnish Dill & Tomaten Chip

Glas Long Drink

Zubereitung Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und auf frische Eiswürfel durch ein Feinsieb abseihen.

Die moderne Version des Kater-Klassikers in einer nachhaltigen Form. Heimische Tomaten haben von Juni bis Oktober, vor allem aber im August und September, Saison und können für dieses frische und leichte Getränk verwendet werden.
Verjus gibt dem Drink die nötige Säure und die weiße Sojasauce und ein Schuss Tabasco sorgen für die subtile Tiefe.
Auch bei Absolut versuchen wir so wenig Müll wie möglich zu produzieren. Nur 1% des bei der Produktion entstehenden Abfalls wird auf Deponien entsorgt.

Herbst

Was hat gerade Saison?

z.B. Trauben, Birnen,

Kräuter und Äpfel

Sparkling Pear

Einfacher Aperitiv

2 cl Lillet Blanc

2 cl Birnensaft
(Saisonal, Regional & Biologisch)

1 cl Rosmarinsirup*
(Home-Made & Biologisch)

5 cl Birnen Secco
(Saisonal, Regional & Biologisch)

Garnish Rosmarin & Birnenscheiben

Glas Champagner Flöte

Zubereitung Alle Zutaten bis auf den Secco mit Eiswürfeln shaken und in das vorgekühlte Glas abseihen. Mit dem Secco auffüllen.

* 100g frischer und biologischer Rosmarin, 500ml Wasser, 350g Zucker zusammen einkochen, filtern und in eine saubere abgekochte Flasche abfüllen.

Dieser prickelnde Aperitif basiert auf süßen Birnen, die im Herbst aus der Region bezogen werden können.
Außerdem ist frischer Rosmarin aus der Region auch zu Herbstbeginn noch erhältlich! Ergänzt wird der Aperitif durch einen Birnen-Secco. Diesen kannst Du natürlich auch von einem regionalen Erzeuger beziehen.
Natürlich kann man den Sirup auch einfach kaufen, aber selbst gemacht schmeckt er noch besser! Außerdem kommt der Vermerk „hausgemacht“ bei Deinen Gästen immer gut an!
Zudem kannst Du dafür Rosmarin verwenden, den Du sonst hättest wegwerfen müssen.
Vergesse nicht, Deine Gäste über Deine Bezugsquellen zu informieren!

Thyme Flies

Einfacher Drink

4 cl Monkey 47

2 cl Riesling oder Grüner Veltliner
(Regional & Biologisch)

6 weiße Trauben
(Saisonal, Regional & Biologisch)

1 cl Thymian-Sirup
(Home-Made, Regional & Biologisch)*

Garnish Thymian

Glas Tumbler

Zubereitung Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in das vorgekühlte Glas durch ein Feinsieb auf frisches Eis abseihen.

* 100g frischer und biologischer Thymian, 500ml Wasser, 350g Zucker zusammen einkochen, filtern und in eine saubere abgekochte Flasche abfüllen.

Mit dem Herbst hat auch die Weinlese begonnen, und köstliche Trauben aus dem nächstgelegenen Weinanbaugebiet sollten auch für Dich leicht zu bekommen sein.
Dieses einfache Getränk macht sich die frische Süße der Trauben zunutze. Abgerundet wird es mit einem hausgemachten Sirup und Wein aus der regionalen Weinkellerei Deines Vertrauens. Natürlich könntest Du den Sirup auch einfach kaufen, aber selbst gemacht schmeckt er besser, und ein Vermerk auf „hausgemacht“ kommt bei Deinen Gästen immer gut an! Außerdem spart es Energie bei Logistik und Verpackung und damit CO2.
Auch bei Monkey 47 ist uns Nachhaltigkeit wichtig. Deswegen sind 100% der verwendeten Folie für unsere Etiketten biologisch abbaubar.

Green Brew

Sophisticated Drink

4 cl Jameson Irish Whiskey

3 cl Kahlua

1 Espresso-Shot
(Regional, Fairtrade & Biologisch)

4 Tropfen Sesamöl
(Fairtrade & Biologisch)

Garnish so stilvoll, dass es kein Garnish braucht

Glas Coupette

Zubereitung Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein vorgekühltes Glas durch ein Feinsieb abseihen.

Im Herbst ist das Angebot an regionalen Früchten nicht mehr sehr vielfältig. Deshalb setzen wir bei diesem Getränk auf einen Klassiker: Kaffee.
Hier ist es wichtig, dass Du auf Fairtrade-Siegel und ökologischen Anbau achtest. Vielleicht gibt es ja eine regionale Kaffeerösterei, bei der Du deine Espressobohnen beziehen kannst? Wenn ja, vermerke das für Deine Gäste in der Karte! Außerdem eignet sich der anfallende Kaffeesatz hervorragend als Dünger für Pflanzen in deinem Lokal.
Auch wir versuchen bei Jameson so nachhaltig wie möglich zu arbeiten. Deswegen werden Jameson Originalflaschen zu 80% aus recyceltem Glas hergestellt.

No need to fly

Sophisticated Drink

4 cl Malfy Gin

2 cl Verjus
(Regional & Biologisch)

2 cl Honig-Lavendel-Sirup*
(Home-Made, Regional & Biologisch)

1 TL Kirschmarmelade**
(Regional & Biologisch)

Garnish Lavendelblüten

Glas Coupette

Zubereitung Alle Zutaten mit Eiswürfen shaken und in das vorgekühlte Glas durch ein Feinsieb abseihen.

* 20g Bio-Lavendelblüten, 250g regionaler & Bio-Honig, 500ml Wasser, 200g Zucker zusammen einkochen, filtern. In eine saubere abgekochte Flasche abfüllen.

** wenn selbst gemacht, kann die Marmelade bereits im Sommer zubereitet werden.

Ein Klassiker an der Bar ist der Aviation Cocktail. Diese Variante ist ein Twist mit lokalen und hausgemachten Zutaten. Wenn Du die Kirschmarmelade selbst zubereitest, kannst Du den Geschmack des Sommers auch im Herbst lebendig halten und Deinen Gästen eine schöne Erinnerung an die sonnigen Monate bieten. Außerdem kannst Du so Früchte, die Du im Sommer vielleicht einmal zu viel gekauft hast, haltbar machen.

Winter

Was hat gerade Saison?

z.B. Äpfel, Orangen, Zitronen,

Limetten und Clementinen

Bergamotte Collins

Einfacher Aperitiv

4 cl Italicus

1 cl Lillet Blanc

2 cl Zitronensaft
(Saisonal & Biologisch)

1 cl Zuckersirup
(Home-Made, Fairtrade & Biologisch)

1 TL Orangenmarmelade
(Home-Made, Fairtrade & Biologisch)

Soda

Garnish Orangenzeste

Glas Long Drink Glas

Zubereitung Alle Zutaten, bis auf das Soda, mit Eiswürfeln shaken. Auf frisches Eis durch ein Feinsieb abseihen.

Regionale Früchte sind im Winter nur schwer zu bekommen. Allerdings ist nun die Saison für Zitrusfrüchte. Dieses Rezept nutzt sie in einer leckeren Marmelade. Am besten machst Du sie einfach selbst.
Marmelade eignet sich auch perfekt, um Früchte haltbar zu machen, die Du sonst vielleicht hättest wegwerfen müssen. Aus den Schalen kannst Du leckere Sirups herstellen. Schaue dafür doch einfach einmal ans Ende dieses Booklets!

Save the Bees

Einfacher Drink

4 cl Havana Club 3yo

2 cl Limettensaft
(Saisonal & Biologisch)

2 cl Runny-Honey*
(Regional & Biologisch)

0,5 Clementine
(Saisonal & Biologisch)

Soda

Garnish Orangenzeste

Glas Longdrink Glas

Zubereitung Die Clementine im Shaker muddlen und alle Zutaten, bis auf das Soda, hinzugeben. Mit Eiswürfeln shaken und auf frisches Eis durch ein Feinsieb abseihen. Mit Soda auffüllen.

* Honig in warmen Wasser im Verhältnis 50/50 auflösen und in eine saubere abgekochte Flasche abfüllen.

Dieser simple Drink basiert auf saisonalen Clementinen. Der fruchtig-herbe Geschmack dieser Frucht verleiht dem Drink einen erfrischen Charakter.
Den dafür notwendigen Runny-Honey kannst Du ganz einfach selbst machen. Es gibt bestimmt einen lokalen und nachhaltigen Imker, von dem Du Deinen Honig beziehen kannst.
Und vielleicht willst Du ja sogar einen Teil der Einnahmen dieses Drinks, für den Erhalt der Lebenswelt von Bienen spenden?

Zero Waste

Gimlet

Einfacher Aperitiv

6 cl Monkey 47

2 cl Lime Juice Cordial
(Home-Made, Saisonal, Zero Waste & Biologisch)

Garnish Limettenzeste

Glas Coupette

Zubereitung Die Zutaten in ein Rührglas geben und gründlich mit Eiswürfeln kalt rühren. In das vorgekühlte Glas abseihen.

Der Gimlet ist ein absoluter Klassiker an der Bar. Und eignet sich nebenbei noch hervorragend als Drink für die Resteverwertung. Dafür einfach den selbst gemachten Lime Juice aus unserer „Do-it-yourself“ Rubrik verwenden.

Auch in unserer Monkey 47 Destillerie im Schwarzwald versuchen wir so viel Abfall wie möglich zu vermeiden. Schon heute sind unsere Flaschen zu 50% aus recyceltem Glas hergestellt.

Planet Martini

Sophisticated Drink

5 cl Malfy Gin

2 cl Italicus

4 Tropfen Salzlösung*
(Home-Made)

Garnish Orangen Zeste

Glas Martini Glas

Zubereitung Den Malfy Gin und den Italicus im Rührglas mit Eiswürfen kalt rühren. In das vorgekühlte Glas abseihen und die Salzlösung dazugeben.

* 3 Gramm Salz in 100ml Wasser auflösen und in eine kleine saubere abgekochte Flasche abfüllen.

Manchmal ist das, was man nicht verwendet, wichtiger als das, was man verwendet.
Dieser Drink kommt daher ganz ohne Früchte aus, die im Winter regional schwer zu bekommen sind.
Diese Variante des Klassikers bekommt durch den Malfy Gin und den Italicus trotzdem eine fruchtig-frische Note und ist trotz des Verzichts auf frische Früchte genau das Richtige für einen winterlichen Abend an der Bar. Und mit der richtigen Beschreibung auf der Karte kannst Du Deinen Gästen klarmachen, dass der Verzicht auf importierte Waren nicht gleichbedeutend mit einem Verzicht auf Geschmack ist.

Do it yourself

In diesem Abschnitt wollen wir Dir noch ein paar einfache Tricks zeigen, wie Du aus zu viel gekauften Zutaten leckere Sirups, oder aus alten Flaschen praktische Windlichter herstellen kannst. Auch hier gilt: Wir hoffen, Dir damit etwas Inspiration zu geben. Natürlich gibt es auch noch unzählige andere Möglichkeiten, Müll zu vermeiden und an der Bar nachhaltig zu arbeiten.

Schaue dafür gerne auch auf unserer Plattform „The Bar World of Tomorrow“ vorbei. Hier findest Du noch viele weitere Informationen. Unter anderem ein Booklet mit spannenden Tipps, wie Du Deine Bar mit wenig Aufwand noch nachhaltiger machen kannst. Den QR Code zu „The Bar World of Tomorrow“ und dem Booklet findest Du auf der letzten Seite dieses Booklets.

Do it yourself

Zero Waste Rezepte

OLEO SACCHARUM

fein abgezogene Zesten von 6-7 Limetten (oder andere Zitrusfrucht)

250 g feiner, weißer Zucker

Zubereitung:

Zesten und Zucker in einem verschließbaren Gefäß vermischen und mit dem Muddler ordentlich vermengen. Für 24 Stunden verschlossen ziehen lassen, bis die gesamte Masse eine ölig, bröslige Konsistenz aufweist.
Danach die Zesten herausnehmen und möglichst den ganzen anklebenden Zucker abstreifen. Das Oleo Saccharum kühl lagern.

LIMETTEN-MINZ-SIRUP

100 g	**Oleo Saccharum aus Limetten**
100 g	**frische Minze**
500 ml	**Wasser**
350 g	**Zucker**

Zubereitung:

100g der übriggebliebenen frischen Minze in 500ml Wasser für 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Minze absieben und die Flüssigkeit mit 350g Zucker zusammen einkochen. 100g Oleo Saccharum aus Limetten mit unterrühren. Den Sirup filtern und in eine saubere abgekochte Flasche abfüllen. So hält sich der Sirup mindestens 3 Wochen.

Do it yourself

Zero Waste Rezepte

LIME-CORDIAL

200 g	**Oleo Saccharum aus Limetten**
250 g	**Limettensaft**
100 ml	**gefiltertes Wasser oder stilles Mineralwasser**

Zubereitung:

Wasser und Agar-Agar unter Rühren mit einem Schneebesen gemeinsam in einem Topf erhitzen, bis die Mischung klar ist. Dann unter Rühren den Limettensaft langsam unterrühren.

Die gewonnene Flüssigkeit in eine Metallschüssel umfüllen und in ein Eisbad stellen. Dabei stets weiter rühren. Durch die Kühlung stockt das Agar binnen weniger Minuten.

Wenn die Masse eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat, ein Sieb mit einem Passiertuch/Mulltuch auslegen. Die Masse in das ausgelegte Sieb geben und im Tuch kräftig ausdrücken. Das Resultat sind etwa 250ml klarer Saft. Den Saft erneut erhitzen und mit 200g des Oleo Saccharum verrühren, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Abschmecken, da der Säuregehalt des Saftes schwankt. Den fertigen Cordial in eine saubere, abgekochte Glasflasche füllen und kühl lagern. So hält sich der Cordial mindestens drei Wochen.

Do it yourself

Zero Waste Windlicht

Abends bei Kerzenlicht auf der Terrasse sitzen und einen unserer nachhaltigen Drinks genießen? Das klingt wunderbar! Damit auch die Tischdeko nachhaltig ist, haben wir hier eine kurze Anleitung, wie Du aus alten Flaschen praktische und schöne Windlichter machen kannst.

Benötigte Materialien:

Glasflaschen (am besten bunt)
dickes Klebeband
Glasschneider
feines Schleifpapier (mindestens 120er Körnung)
2 Schüsseln
kochendes und kaltes Wasser

Schritt 1: Boden abtrennen

Zunächst einmal musst Du den Boden der Flasche abtrennen. Das klappt am besten mit einem Glasschneider, den du einfach im Baumarkt kaufen kannst.
Klebe dazu den unteren Rand der Flasche so mit dem dicken Klebeband ab, dass sich eine Kante bildet. Schneide anschließend genau an dieser Kante mehrmals mit dem Glasschneider entlang, sodass sich eine kleine Rille bildet.

Schritt 2: Flaschenboden lösen

Nun entferne das Klebeband und stelle die Flasche in eine Schüssel mit kochendem Wasser. Lasse sie ein paar Augenblicke im heißen Wasser stehen und schrecke sie anschließend mit kaltem Wasser ab. Durch den Temperaturunterschied sollte die Flasche an der vorgefertigten Sollbruchstelle sauber abplatzen.

Schritt 3: Schleifen

Gehe mit dem feinen Schleifpapier nun am Rand der Flasche entlang und schleife den Rand glatt. Zu deiner eigenen Sicherheit trage dabei bitte Schutzbrille und Handschuhe.

Do it yourself

Zero Waste Tischdekoration

Wenn Deine Milchtüten leer sind, bitte nicht wegwerfen. Es gibt einen einfachen Trick, mit dem Du ohne großen Aufwand eine nachhaltige Blumendekoration für Deinen Außenbereich basteln kannst. Das spart Geld, sieht schick aus und schont die Umwelt.

Benötigte Materialien:

leere Milchtüte(n)
Messer oder Schere
Pflanzenerde
Pflänzchen (z.B. frische Kräuter für deine Bar)
ggf. Faden zum Verzieren

Schritt 1: Säubern und Lösen

Die Milchtüte einfach oben abschneiden und gründlich ausspülen. Dann ist etwas Fingerspitzengefühl gefragt, denn anschließend löst Du die äußere Folie vorsichtig ab.

Schritt 2: Ein besonderer Look

Nun die Milchtüte ordentlich mit beiden Händen knautschen. Du erhältst so eine Struktur und das Papier wird schön geschmeidig. Den Rand entweder abreißen oder nach unten rollen bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Ein dünner Bindfaden dient als subtiles Zierelement.

Schritt 3: Test und Einpflanzen

Wenn Du dir unsicher bist, ob die Milchtüte dicht hält (falls am Boden zu viel Folie abgelöst wurde), kannst du einfach kleine Müllbeutel-Reste unter die Erde legen. Einfach vorher ein bisschen Wasser einfüllen, um zu schauen, ob alles dicht geblieben ist. Zum Schluss einfach das Pflänzchen in die Erde setzen.

The Bar World of Tomorrow

Du möchtest mehr über das Thema erfahren und Dich weiter fortbilden?
Wir haben ein spezielles Programm aufgelegt, um unseren Gastronom:innen möglichst viel Wissen zu vermitteln, damit sie das Thema in ihren Bars und Restaurants umsetzen können.
Auf unserer digitalen Plattform „The Bar World of Tomorrow“ findest Du hilfreiche Tipps und Online-Kurse zum Thema Nachhaltigkeit. Schaue doch einfach mal rein. Wir würden uns freuen, gemeinsam mit Dir die Barwelt der Zukunft nachhaltiger zu gestalten.
Unter dem folgenden Link/ QR-Code findest Du z.B. Input zu:

Einkauf von frischen Zutaten
Verantwortungsvoller Service
Wasser- und Energie Einsparung
Das Management von Eis
Umgang mit Müll

Du hast Feedback oder Anregungen? Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Dir besser zu werden.

The Bar World of Tomorrow

https://www.edapp.com/course/the-bar-world-of-tomorrow

GOOD TIMES
FROM A
GOOD PLACE